

Macaron ai ribes rossi

Chi mi conosce bene sa quanto adoro preparare (e mangiare) i macaron! Oggi vi propongo dei macaron con un morbido ripieno al cioccolato bianco con l'aggiunta di ribes rossi che donano un tocco di acidità molto gradevole al palato.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di Cottura: 14 minuti

Dosi per: 24 macaron

Ingredienti per la ganache

80 gr di panna fresca
200 gr di cioccolato bianco
1 noce di burro

Ingredienti per i gusci

Pasta di mandorla:
150 gr di farina di mandorle
150 gr di zucchero a velo
50 gr di albumi

Ingredienti per la meringa:
50 gr di albumi
40 gr di zucchero
colorante alimentare q.b.

Ingredienti per lo sciroppo:
40 grammi di acqua
120 grammi di zucchero

Ingredienti per guarnire

ribes rossi q.b.

Preparazione della ganache

1. Sminuzziamo il cioccolato molto finemente.
2. Mettiamo la panna in un pentolino e portiamola a bollore a fiamma dolce.
3. Versiamo la panna calda sul cioccolato, attendiamo qualche istante e amalgamiamo il tutto con una frusta (se il cioccolato non dovesse sciogliersi completamente, portiamo la ciotola a bagnomaria e continuiamo a mescolare). Aggiungiamo il burro e continuiamo a mescolare. Lasciamo intiepidire a temperatura ambiente.

Preparazione dei macaron

1. Pesiamo tutti gli ingredienti prima di iniziare la preparazione. Prepariamo lo sciroppo con zucchero e acqua tenendolo sotto controllo con un termometro da zucchero. Intanto setacciamo la farina di mandorle e lo zucchero a velo almeno 2-3 volte eliminando le parti più grossolane (gli ingredienti secchi devono essere finissimi). Uniamo 50 grammi di albume e mescoliamo energicamente con una spatola fino ad ottenere una pasta morbida e appiccicosa.
2. Iniziamo a montare gli albumi nella planetaria con lo zucchero (ciotola e fruste dovranno essere pulitissimi) fino ad ottenere una prima schiuma bianca in superficie, quindi impostiamo la minima velocità e aggiungiamo lo sciroppo che sarà arrivato a 120°C (lo sciroppo va colato lentamente direttamente al centro della ciotola), una volta versato impostiamo la massima velocità finché il tutto non sarà tornato a temperatura ambiente (ci vorranno 7-10 minuti, basterà toccare la ciotola con le

mani per sapere quando è ora di spegnere la planetaria). Aggiungere il colorante alimentare mentre stiamo montando la meringa.

3. Versiamo 1/3 della meringa nella ciotola con l'impasto di mandorle e amalgamiamo per alleggerire il composto (non sono necessari movimenti delicati in questa fase).
4. Aggiungiamo i restanti 2/3 della meringa e con movimenti dal basso verso l'altro amalgamiamo il tutto. Riempiamo una sacca-poche con bocca liscia e su una teglia foderata con carta forno, formiamo dei dischi con diametro 3cm circa, sbattiamo la teglia sul piano di lavoro più volte per eliminare le bolle d'aria (aiutiamoci con uno stuzzicadenti per questa operazione). A questo punto i macaron dovranno riposare fin quando non avranno formato una pellicola protettiva che, se sfiorata, non rimanga attaccata al dito (il tempo di attesa dipende da molti fattori tra cui l'umidità dell'aria, l'umidità degli ingredienti, il come sono stati mescolati gli ingredienti ecc... in linea di massima dovremo aspettare da un minimo di 30 minuti ad un massimo di 1,5 ore).
5. Inforniamo i macaron a 150°C nella parte più alta o più bassa del forno (l'interno dovrà rimanere gommoso ecco perché la teglia non va mai al centro) per 14-15 minuti. Lasciamo raffreddare completamente i macaron e poi stacciamoli delicatamente dalla carta forno.
6. Farciamo i macaron accoppiando 2 meringhe con diametro simile, aggiungendo al centro la ganache al cioccolato e 1-2 ribes rossi.

Consigli: I macaron così farciti, possono essere conservati in frigorifero per 3-4 giorni in un contenitore a chiusura ermetica. Vi consiglio di prepararli il giorno prima così avranno la giusta consistenza e tutti i sapori si saranno ben

amalgamati.

Consigli per gli acquisti: Porta-uova in porcellana bianca by [Seletti](#).





